

## Lautenschläger Catering

Bestellhotline: 06172 - 600 59 59

oder per Email an [catering@feinkost-lautenschlaeger.de](mailto:catering@feinkost-lautenschlaeger.de)

*Tradition*  
trifft  
MODERNE

# LAUTENSCHLÄGER CATERING

KULINARISCHE BESTSELLER AUS 115 JAHREN ERFAHRUNG

FREUNDLICH | ZUVERLÄSSIG | ALLZEITBEREIT

DAS GRÖSSTE & ÄLTESTE DELIKATESSENHAUS IM RHEIN-MAIN-GEBIET

**LAUTENSCHLÄGER**  
seit 1907



# *Tradition* trifft MODERNE

## EXQUISITE MENÜS & KREATIVE BUFFETS

Lautenschläger besticht durch seine große Auswahl und besondere Qualität genussvoller Delikatessen und hat sich im Rhein-Main-Gebiet, seit seiner Gründung im Jahr 1907, als Delikatessenhaus einen Namen gemacht.

Bereits 1977 wurde das Delikatessenhaus, welches sich direkt in der Bad Homburger Innenstadt befindet, um den Catering-Bereich erweitert. Lautenschläger Catering überzeugt durch ausgesuchte Rezepturen und überrascht durch die wunderschöne Präsentation der exquisiten Speisen. Lange Erfahrung, ein eingespieltes Team in der Küche und die Verarbeitung erlesener Zutaten verleihen

Ihrem Anlass zum Feiern so die entscheidende Prise Raffinesse. Mit Hingabe und Begeisterung stellen wir uns auf Ihre individuellen Wünsche ein und komponieren ein exquisites Menü oder kreatives Buffet.

Für unsere Kunden haben wir in dieser Broschüre unsere beliebtesten Speisen zusammengetragen. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten von Buffets & Menüs untereinander tauschen und Ihre individuelle Speisenauswahl zusammenstellen. Sowohl vegetarische als auch vegane Menüs & Buffets sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Ob klassisch, exklusiv oder originell – mit Lautenschläger Catering bekommen Sie das was Sie sich wünschen!

HANDWERKLICHES KÖNNEN, PERFEKTE PLANUNG  
UND ÜBER 115 JAHRE ERFAHRUNG,  
DAS IST UNSER ERFOLGSREZEPT!

# CANAPÉS

Bei den kleinen, mundgerechten Canapés können Sie zwischen heller und dunkler Brotsorte wählen, die klassisch mit Fleisch, Fisch oder Käse belegt und mit Obst & Gemüse der Saison stilvoll garniert werden.

## Käse

ab 5 Stück / Sorte 3,10 €

Französischer Brie  
Frischkäse mit Schnittlauch  
Frischkäse mit Peppadew  
Ziegenfrischkäse  
Comté – halbfester Schnittkäse

## Vegetarisch

ab 5 Stück / Sorte 3,10 €

Artischocken, getrocknete Tomaten & Oliven  
Peppadew Frischkäse & Basilikum  
Mediterranes Gemüse-Tomaten-Tatar & Pinienkerne  
Gegrillte Zucchini & Paprika dazu Tapenade  
Tomate Mozzarella „Caprese“  
Frankfurter Kräuter mit Creme & Ei

## Fleisch

ab 5 Stück / Sorte 3,10 €

Rosa gebratenes Roastbeef  
Gebratene Schweinelende  
Rosa gebratene Entenbrust  
Gegrillte Poulardenbrust  
San Daniele Schinken  
Geräucherter Landschinken  
Geräucherter Schinken & Rote Bete  
Landpastete mit Preiselbeeren  
Salami Milano

## Fisch

ab 5 Stück / Sorte 3,10 €

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich  
Lachstatar mit Crème fraîche  
Thunfischcreme mit Paprika & Ei  
Matjesfilet & Apfelsalat  
Flußkrebsschwänze mit Currycreme

## Special

ab 5 Stück / Sorte 4,50 €

Kalbsfilet mit karamellisiertem Apfel  
Wildmedaillon mit Schalottenkonfit (Saisional)  
Tafelspitzröllchen mit Grüner Soße & Wachtelei  
Trüffelsalami mit Trüffelbutter & gebratenen Mandeln  
Surf & Turf – Parmaschinken mit Riesengarnele  
Forellenmousse mit Roter Bete & Walnuss  
Scampi mit Avocado-creme & Forellenkaviar  
Pochierter Salm mit Trüffelcreme  
Thunfisch Carpaccio mit Wasabicreme & Sesam  
Krabben auf Ei mit Cocktailsauce

# BRÖTCHEN

Die Brötchenhälften werden klassisch mit Fleisch, Fisch oder Käse belegt und mit Obst & Gemüse der Saison stilvoll garniert. **Auf Anfrage erhalten Sie bei Lautenschläger auch glutenfreie Brötchen.**

## Käse

ab 5 Stück / Sorte 3,00 €

Französischer Brie  
Hausgemachter Frischkäse mit Schnittlauch  
Hausgemachter Frischkäse mit Peppadew  
Emmentaler  
Camembert  
Lautis Käsebrötchen (belegt mit Emmentaler, Frischkäse & Brie)

## Vegetarisch

ab 5 Stück / Sorte 3,00 €

Mozzarella mit Tomate & Basilikum  
Ei mit Salatgurke & Schnittlauch  
Gebratenes Gemüse „Antipasti“

## Fleisch

ab 5 Stück / Sorte 3,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef  
Schweinemett mit Zwiebeln  
Gekochter Schinken  
Geräucherter Landschinken  
Salami mit Cornichons  
Italienische Mortadella  
Parmaschinken  
Kalbsbraten

## Fisch

ab 5 Stück / Sorte 3,00 €

Lachstatar  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Krabben auf Ei mit Cocktailsauce  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich  
Thunfischcreme

# FINGERFOOD

Fingerfood wird üblicherweise auf Schälchen oder speziellen Servierlöffeln gereicht und ist mit ein bis zwei Bissen verzehrt. Somit eignet es sich hervorragend als raffinierte Verköstigung für Partys, Meetings, Vernissagen und Empfänge.

## Klassik

ab 10 Stück / Sorte 2,10 €

Meatball mit Dip  
Chickenball mit Dip  
Chilihähnchen am Spieß  
Datteln mit Bündner Fleisch  
Röllchen vom Roastbeef  
Crêpesröllchen mit Lachstatar  
Pfannkuchen mit San Daniele & Schnittlauchcreme, am Spieß  
Pumpernickel mit Thunfischcreme  
Parmaschinken & Melone mit Rucola, am Spieß  
Schottisches Räucherlachsconfekt

## Vegetarisch

ab 10 Stück / Sorte 3,00 €

Kleine Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip  
Pumpernickeltaler mit Gemüsetatar  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum  
Mango-Mozzarella-Spieß  
Gemüsesticks mit Kräuterquark  
Zucchinirollchen mit Tomatencremefüllung  
Antipasti-Spieß  
Peppadew-Mozzarella & Olive, am Spieß  
Gebratene Champignons mit Gemüsetatar, am Spieß  
Crespelle „Mediterran“, am Spieß

## Fein

ab 10 Stück / Sorte 3,00 €

Schottisches Räucherlachs-Röllchen mit mediterranem Frischkäse  
Schweinemedailon-Dattel-Spieß  
Seeteufel-Spieß im Sesammantel mit süßem Chili-Dip  
Shrimps im Kartoffelmantel  
Thunfischwürfel im Sesammantel mit Koriander-Salsa  
Garnelen-Ananas-Spieß mit Avocado-Dip  
Glacierte Entenbrustscheibe mit Trüffel-Kartoffelsalat  
Putenbrust „tonnato“, am Spieß  
Gebeizter Lachs & Zitrusfrucht, am Spieß

## Special

ab 10 Stück / Sorte 4,10 €

Ziegenkäse-Mousse mit Mango Chutney  
Panna Cotta von Kerbel mit Haselnuss-Crumble  
Original „Caesar Salat“ mit gebratener Hähnchenbrust & Croutons  
Guacamole-Shrimpsalat mit Sakura Kresse  
Quinoa-Shrimpsalat mit Tomaten-Gemüse-Tatar  
Rote-Bete-Mousse mit Orangen-Entenbrustsalat  
Gurken-Dill-Mousse mit geräuchertem Lachs  
Maishähnchenbrust mit Wasabicreme & Erdnusskrokant

# FINGERFOOD

## Sushi Fingerfood

ab 10 Stück / Sorte 3,00 €

Sushi Maki Surimi & Avocado  
Kalifornischer Sesam-Lachs & Avocado  
Sushi Maki Lachs mit grünem Spargel

*Um bestmögliche Qualität zu garantieren, benötigen wir die Sushi-Bestellung drei Tage im Voraus.*

# SALAT IM GLAS

## Vegetarisch

ab 10 Stück / Sorte 2,50 €

Tomate Mozzarella  
Couscous - Arabischer Weizensalat - pikant  
Waldorfsalat  
Kokos-Karottensalat  
Griechischer Fetasalat  
Lautenschlägers Farmersalat  
Bunter Linsensalat  
Bulgursalat „mediterran“

## Fleisch

ab 10 Stück / Sorte 2,50 €

Hähnchenbrust mit Parmesancreme & Rucola  
Vitello tonnato  
Steirischer Rindfleischsalat  
Tafelspitz mit Grüner Soße  
Schweizer Käse-Wurstsalat  
Hähnchen „mediterran“

## Fisch

ab 10 Stück / Sorte 2,50 €

Lautenschlägers Schlemmersalat mit Garnelen  
Lachstatar mit Kaviarcreme  
Frutti di Mare Salat  
Scampi-Currysalat  
Shrimps „Florida“

*Weitere Salate aus unserer Frischetheke auf Anfrage!*

## Weitere Salatvariationen

Beilagensalat „Grün & Bunt“  
Tagessalat „Grün & Bunt“ in großer Salatschüssel ab 5 Personen

pro Person 4,20 €

pro Person 8,00 €

*Dressing zur Wahl (Balsamico, Honig-Senf, Himbeer)*

# QUICHES

## Fingerfood

**Kleine Quiche** | 1 Portion

1,90 €

**Mittlere Quiche** | 4 Portionen

3,90 €

**Große Quiche** | 14 Portionen

15,60 €

53,90 €

In den Sorten:

Lorraine

Verschiedenes Gemüse

Lachs-Spinat

Zwiebel

Tomate Mozzarella „Caprese“

# SUPPENKÜCHE

## Best of Lautenschläger

Kürbiscrème mit Mango Chutney (saisonabhängig)

ab 10 Portionen / Sorte 200 ml 4,10 €

Indische Geflügelcrème

ab 10 Portionen / Sorte 500 ml 6,90 €

Karotten-Ingwersuppe

Anlieferung im Rechart

Kartoffel-Lauchcrème mit Lachsstreifen

Frankfurter 7 Kräutercrème mit Krabbenrahm

Ungarische Gulaschsuppe

Tom Kha Gai mit Hähnchen

Chili con Carne

Tomatencremesuppe mit Basilikum & Pinienkernen

## Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Hühnerkraftbrühe mit Nudeln

Chili Paprikacrème

Kartoffelcremesuppe mit Lauch (mit oder ohne Speck)

Bouillabaisse

Tagespreis

Bretonische Fischsuppe

Tagespreis

Hummersuppe

Tagespreis

## Vegan

Kokos-Chilisuppe

Kokos-Karottensuppe

Tomaten-Basilikumsuppe

Italienische Gemüsesuppe à la Minestrone

Kokos Thaicurrysuppe

## Summertime-Kaltschalen

Andalusische Gazpacho

Geeiste Gurkensuppe

Mango Chili-Kaltschale

## Brot

Ausgewähltes Brotsortiment

pro Person / Portion 2,10 €



# LAUGENGEBÄCK

Laugenbrezel Natur	1,80 €
Laugenbrezel mit Butter & Kresse	2,00 €
Laugenbrezel mit hausgemachtem Frischkäse & Schnittlauch	2,20 €
Laugenstange Emmentaler	2,40 €
Laugenstange Salami	2,40 €
Mini Laugenkonfekt mit Kräuter-Frischkäse   4 Teile pro Person	2,20 €

*In den Sorten: Natur/Sesam/Käse/Mohn | Ab 5 Personen buchbar*

# CROISSANTS

Buttercroissant	ab 10 Stück / Sorte 2,50 €
Laugencroissant	ab 10 Stück / Sorte 2,50 €
Buttercroissant belegt mit Schinken oder Käse	ab 10 Stück / Sorte 3,50 €
Laugencroissant belegt mit Schinken oder Käse	ab 10 Stück / Sorte 3,50 €

# HERZHAFTE MUFFINS & BRIOCHE

## **„Mini“ Muffins - bunte Mischung aus folgenden Sorten:**

Tomate Basilikum  
Schinken & Emmentaler  
Karotte & Curry  
Grüne Erbsen

ab 10 Stück / Sorte 2,90 €

## **„Mini“ Brioche - gefüllt in den Sorten:**

Schnittlauch-Frischkäse  
Thunfischmousse  
Leber Paté  
Geräucherte Lachs-Dill-Mousse  
Ziegenkäse-Walnusscreme

ab 10 Stück / Sorte 2,90 €

# SMOOTHY & LASSI

## Smoothie

100ml 2,40 €

Himbeer  
Blaubeer  
Ananas  
Erdbeer  
Waldbeer

## Lassi

100ml 2,70 €

Mango  
Banane  
Kirsch  
Erdbeer  
Kokos

# OBSTVARIATION

Obstsalat in der Schüssel  
Obstspieß „mini“  
Obstkorb  
Obstplatte | sortenrein oder gemischt

ab 10 Pers. / Pers. 3,90 €  
ab 10 Pers. / Pers. 2,80 €  
ab 10 Pers. / Pers. 5,60 €  
ab 10 Pers. / Pers. 6,50 €

# GANZE BROTE

Oliven Ciabatta  
Flûte  
Parisiene  
Pain Boulot  
Andalusisches Brot  
Französisches Landbrot  
Campagne (Kürbisbrot)  
Walnussbrot

Stück 3,70 €  
Stück 3,80 €  
Stück 4,50 €  
Stück 4,50 €  
Stück 4,70 €  
Stück 4,70 €  
Stück 5,50 €  
Stück 10,80 €

Brotkorb

Stück 2,10 €

# SÜSSES

Chocolate Cookie  
Double Chocolate Cookie  
Französisches Gebäck  
Obstkuchen der Saison  
Schokoladen Muffin  
Blaubeere Muffin  
Zitronen-Tarte

pro Stück 1,80 €  
pro Stück 1,80 €  
pro Stück 1,80 €  
pro Stück 1,80 €  
pro Stück 1,80 €  
pro Stück 1,80 €  
pro Stück 4,50 €

# DESSERTS IM GLAS

## Best of Lautenschläger

ab 10 Stück / Sorte 2,40 €

Mousse au Chocolat Noir von der Valrhonasschokolade  
Mousse au Chocolat Blanc von der Valrhonasschokolade  
Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmark  
Bayerische Creme mit Fruchtmark  
Tiramisu  
Milchreis mit Roter Grütze  
Mascarponecreme mit Waldbeeren

## Klassiker

Schokoladenpudding mit Vanille  
Griesflammerie  
Creme Caramel  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mangomousse  
Himbeermousse

## Fitness

Naturjoghurt mit Müsli  
Vanillejoghurt mit Früchten  
Vanillequark mit Früchten  
Obstsalat von exotischen Früchten  
Ananas-Minz Salat

## Weihnachtliche Desserts

Lebkuchenmousse  
Pistazienmousse  
Topfenmousse  
Zimtmousse  
Spekulatiuscreme  
Mousse von Vanillekipferl  
Stollenmousse

## Mal etwas anderes

ab 10 Stück / Sorte 2,40 €

Mousse au Chocolat Blanc mit Safran  
Apfel Tarte Tatin Mousse  
Cappuccinomousse  
Crème brûlée Mousse  
Creme von der Tonkabohne  
Batida de Coco Mousse

*Weitere Sorten auf Anfrage!*

# LAUTENSCHLÄGER-PAKETE

Sie wissen nicht für welche der leckeren Speisen Sie sich entscheiden sollen? Nachfolgend haben wir für Sie Pakete mit unseren Klassikern zusammengestellt. **Alle Pakete sind ab 5 Personen buchbar.**

## LAUTI 1

ab 5 Pers. / pro Person ab 15,90 €

### **Canapés** | 3 Teile pro Person

San Daniele Schinken  
Französischer Brie  
Marinierte Zucchini mit Paprika & Tapenade

### **Fingerfood** | 2 Teile pro Person

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum  
Crêpesröllchen mit Lachstatar

### **Dessert im Glas** | 1 Teil pro Person

Tiramisu

## LAUTI 2

ab 5 Pers. / pro Person ab 21,90 €

### **Canapés** | 3 Teile pro Person

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce  
Comté - halbfester Schnittkäse  
Salami mit Cornichons

### **Fingerfood** | 2 Teile pro Person

Pfannkuchen mit San Daniele Schinken & Schnittlauchcreme, am Spieß  
Putenbrust „tonnato“, am Spieß

### **Salat im Glas** | 1 Teil pro Person

Bunter Linsensalat

### **Dessert im Glas** | 1 Teil pro Person

Panna Cotta mit Himbeermark

## LAUTI 3

ab 5 Pers. / pro Person ab 24,90 €

### **Canapés** | 4 Teile pro Person

Surf & Turf – Parmaschinken mit Riesengarnele  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Herzhafter Mini Muffin - vegetarisch  
Mini Brioche mit Thunfischmousse

### **Suppe** | 1 Portion pro Person

Karotten-Ingwersuppe mit ausgewähltem Brotsortiment

### **Salat im Glas** | 2 Teile pro Person

Kokos Karottensalat  
Tafelspitzsalat mit Grüner Soße

### **Dessert im Glas** | 1 Teil pro Person

Mousse au Chocolat von der Valrhonasschokolade

# BUFFET

Das klassische Buffet ist ideal für die kulinarische Reise durch die Küchen dieser Welt. Unsere Buffets sind Vorschläge unseres Küchenteams und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen und je nach Saison angepasst werden. Sie können die einzelnen Komponenten aus den Buffets nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Unser Cateringteam ist Ihnen gerne bei der richtigen Auswahl behilflich. **Alle Buffets sind ab 20 Personen buchbar.** Bei einer Bestellung unter 20 Personen behalten wir uns vor, die einzelnen Komponenten anzupassen.

## BUFFET | RUSTIKAL

pro Person ab 30,90 €

### Vorspeise

Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Deftiger Krautsalat mit Karottenstiften  
Bunter Nudelsalat mit Schalotten & Pfifferlingen  
Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Zarte Hähnchenfilets mit Mandelkruste  
Gemischter Brotkorb mit Bauernbrot & Brötchen

### Hauptgang

Schweinekrustenbraten mit Bier-Kümmelsauce, Apfelrotkraut & Kartoffelknödeln  
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut & Kartoffelpüree

### Käseauswahl

Käsebrett mit erlesenen Weich- und Hartkäsesorten  
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

### Dessert im Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Bayerische Creme mit Fruchtmarmelade

## BUFFET | ITALIA

pro Person ab 39,90 €

### Vorspeise

Tomate Mozzarella Salat mit frischem Basilikum  
Gebratene Hähnchenwürfel in Parmesandressing auf Rucolasalat  
Antipasti Variation (gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, getrocknete Tomaten & Oliven)  
Pollo „tonnato“  
Frutti di Mare Salat  
Pochierte Salmtranche Limonendressing  
Salumi Brett: Parmaschinken & Salami Milano  
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

### Hauptgang

Toskanisches Rinderragout mit Barolosauce, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln  
„Strangolapreti“ Spinatklößchen in Salbeibutter sautiert dazu gehobelter Parmesan

### Dessert im Glas

Espresso-Panna Cotta mit Mandelkrokant  
Mascarpone-Vanillecreme & Fruchtmarmelade

## BUFFET | FRANCE

pro Person ab 43,90 €

### Vorspeise

Nizza Salat mit verschiedenen Toppings & Vinaigrette  
Quiche Lorraine  
Auswahl an Fischspezialitäten & Meeresfrüchten dazu diverse Dips  
Kartoffelsalat „Strasbougéoise“  
Verschiedene Pasteten  
Französische Schinken & Wurstplatte  
Französisches Brotsortiment & Butter

### Hauptgang

Boeuf Bourguignon mit Speck, Karotten, Champignons, Perlzwiebeln & Kartoffelgratin  
Marrite „Dieppoise“ mit Lachs & Scampi dazu Cognac-Hummersauce & Safranreis  
Ratatouille mit Risolée kartoffeln

### Dessert im Glas

Apfel Tarte Tatin  
Crème brûlée Mousse  
Traditionelle Mousse au Chocolat Noir mit Valrhonachokolade

## BUFFET | HESSISCH

pro Person ab 39,90 €

### Vorspeise

Handkäs mit Musik  
Sachsenhäuser Heringssalat mit Boskop & roten Zwiebeln  
Fein gehobelter Krautsalat  
Blattsalate mit verschiedenen Toppings & Apfelwein-Dressing  
Kartoffelsalat mit Gewürzgurken & Sauerampfer  
Bauerntopfsülze mit Schnittlauch & Radieschen-Vinaigrette

### Hauptgang

Rinder-Tafelspitz im Wurzelsud mit Meerrettichsauce & Dampfkartoffeln  
Gekochte Eier mit Gartenkresse & Frankfurter Grüne Soße  
Zanderfilet mit Apfel-Sauerkraut & Stampfkartoffeln

### Dessert im Glas

Rheingauer Weincreme  
Gemischter Blechkuchen in Fingerfoodgröße  
Frankfurter Pudding mit Erdbeerkompott & Krokant

# BUFFET | LAUTENSCHLÄGERS BARBECUE

pro Person ab 40,90 €

## **Vorab am Tisch**

Hausgemachte Frischkäsesorten mit:

- frisch geschnittenem Schnittlauch
- Peppadew

dazu Andalusisches Brot

## **Fleisch Station**

Lautenschlägers Rostbratwurst

Hähnchenbrust mit Lemon Curry Marinade

Schweinenackensteak mit Kräutermarinade

Kleines Rinderhüftsteak mit Paprika-Kräutermarinade

## **Fisch Station**

Lachsfilet auf der Haut mit Kräutermarinade

## **Vegetarische Station**

Fetakäse in Alufolie mit Rosmarin & Olivenöl

Gegrillte mini Maiskolben am Spieß

## **Beilagen**

Kartoffelsalat mit Tomate & Gurke

Italienischer Nudelsalat „mediterran“

Gurkensalat „natur“

Coleslaw Salat

Tomate Mozzarella „Caprese“

Karotten-Apfelsalat

Bauernsalat „Griechische Art“ mit Schafskäse

Sommerliche Blattsalate mit dreierlei Dressing

Rosmarinkartoffeln

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

## **Saucen**

Currysauce | Tsatsiki | Knoblauchsauce | Barbecuesauce | Avocadocreme | Senf & Ketchup

## **Dessert im Glas**

Panna Cotta mit Himbeermark

Mangomousse

Obstsalat von exotischen Früchten

# BUFFET | AMERICAN BARBECUE

pro Person ab 43,90 €

## Fleisch Station

Roastbeef in Paprikamarinade – live tranchiert  
Burger vom jungen Bullen dazu diverse Saucen & verschiedene Toppings  
Spicy-Chili Chicken Wings  
Spare Ribs in Louisiana Marinade  
Putensteak mit Kräutermarinade

## Vegetarische Station

Marinierte Gemüsespieße  
Baked Potato mit Sourcreme  
Maiskölbchen mit Kräuterbutter

## Beilagen

Farmersalat  
Coleslawsalat  
Süßkartoffelsalat im Cajon-Style  
American Potato Salat  
Black Bean & Corn Salat

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

## Saucen

Homemade BBQ-Sauce | Currysauce | Knoblauchsauce | Amerikanischer Senf & Ketchup

## Dessert Station | im Glas

Walnuss-Brownies  
Cheesecakecream  
Waldbeerenmousse mit Pistazien

# BOWL-FOOD BUFFETS | FRÜHLING (nur mit Köchen buchbar) pro Person ab 43,90 €

## Vorspeisen Station - im Glas

Caesar Salat mit verschiedenen Toppings, Bowl – Live... à la minute  
Bärlauchsalat mit Shrimps & Spargel  
Pochierter Lachs mit Avocadomousse & Tomatensalsa  
Pollo „tonnato“ mit kaltem Ratatouille  
Orientalischer Bulgursalat  
Tofu „cross“ mit Mangosalat & Sesam  
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter



### **Fisch Station - Bowl**

Edelfisch am Spieß mit Sauce Beurre Blanc, Wildreis & Meeresspargel

### **Fleisch Station - Bowl**

Kalbsrücken mit 7 Kräuterkruste dazu Spargel-Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree & Portweinjus

### **Pasta Station - Bowl**

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt

Dazu wahlweise: Tomatensauce mit frischem Basilikum oder Rucola-Pesto

### **Dessert Station | im Glas**

Variation von Erdbeere, Rhabarber & Waldmeister

Erdbeer-Gazpacho

Vanille-Waldmeister Panna Cotta mit Mandel-Krokant

## **BOWL-FOOD BUFFETS | SOMMER** (nur mit Köchen buchbar) pro Person ab 42,90 €

### **Vorspeisen Station - im Glas**

Lachstatar mit Sesam Goma Wakame Salat

Tafelspitzsalat mit Grüner Soße & Wachtelei

Honig-Ziegenkäsemousse mit Pistazien & Wildkräutersalat – Live... à la minute

Rucola mit Parmesan & Balsamico Dressing

Gegrilltes Sommergemüse mit Tomatentapenade

Andalusische Gazpacho

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

### **Fisch Station - Bowl**

Scampi in Kräutermarinade mit Limonen-Risotto & Kirschtomaten

### **Fleisch Station - Bowl**

Poulardenbrust mit Asia-Gemüse, Mie-Nudeln & Teriyaki Süß-Sauer-Sauce

### **Pasta Station - Bowl**

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt

Dazu wahlweise: vegetarische Bolognese oder Tomaten-Oliven Pesto

### **Dessert Station | im Glas**

Weißer Mousse au Chocolat mit Safran & Himbeercoulis

Caipirinhamousse

Kirsch-Tiramisu

# BOWL-FOOD BUFFETS | HERBST (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 41,90 €

## Vorspeisen Station - im Glas

Steirischer Rindersalat mit Kürbiskernen  
Apfelsalat mit Gruyere, Walnuss & Radieschen  
Waldorfsalat mit Bresaola  
Schlemmersalat mit Garnelen  
Kerbel Panna Cotta mit Pfifferlingen & Sakura-Kresse  
Kürbiscremesüppchen mit Kürbis-Öl  
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

## Fisch Station - Bowl

Marmite „Dieppoise“ mit Lachs & Frutti di Mare in Hummersauce dazu Safranreis

## Fleisch Station - Bowl

Rosa Barbarie Entenbrust mit Orangen-Grand-Marnier-Jus, Pastinakenpüree & Kaiserschoten

## Pasta Station - Bowl

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt  
Dazu wahlweise: Wild-Bolognese oder Walnuss-Basilikum-Pesto

## Dessert Station | im Glas

Apfel Tarte Tatin Mousse  
Maronencreme  
Kürbis-Tiramisu

# BOWL-FOOD BUFFETS | WINTER (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 44,90 €

## Vorspeisen Station - im Glas

Feldsalat mit Kartoffeldressing & Bauernspeck  
Gebeizter Lachs mit Zitrusfrüchte-Salat  
Mangosalat mit Shrimps & Avocado Espuma – Live... à la minute  
Rote Bete Salat mit Cranberrys & Nüssen  
Poulardenbrust mit getrüffeltem Kartoffelsalat & Sisho-Kresse  
Maronencremesüppchen mit Croutons  
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

## Fisch Station - Bowl

Gebratene Scampis mit Erbspüree, Zitronengrasschaum & Strohgemüse

## Fleisch Station - Bowl

Rosa Hirschkalbsrücken mit Apfelrotkohl, Mini-Kartoffelklößen & Wacholder-Wildjus

## Pasta Station - Bowl

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt  
Dazu wahlweise: Kräuterpesto & Speck „Carbonara“ oder geräucherter Lachs „Carbonara“

## Dessert Station | im Glas

Tonkabohnen Creme brûlée – Live flambiert  
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble  
Pina Colada Creme mit Ananassalat

# FINGERFOOD BUFFET

Das Fingerfood Buffet eignet sich besonders für Veranstaltungen aller Art: Betriebsfeiern, Geschäftseröffnungen, Gartenpartys, große Firmenevents und vieles mehr. **Alle Menüs sind ab 10 Personen buchbar.**

## FINGERFOOD BUFFET | KLASSISCH

pro Person ab 21,90 €

### **Canapés** | 3 Teile pro Person

Räucherlachs  
Roastbeef  
Französischer Brie

### **Fingerfood** | 2 Teile pro Person

Kleine Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip  
Chilihähnchen am Spieß

### **Salat im Glas** | 2 Teile pro Person

Tomate & Mozzarella  
Griechischer Fetasalat

### **Dessert im Glas** | 1 Teile pro Person

Mousse au Chocolate

## FINGERFOOD BUFFET | ROMA

pro Person ab 23,90 €

### **Canapés** | 3 Teile pro Person

Brot mit Oliven & getrockneten Tomaten belegt mit:

- Tomate & Mozzarella
- Parmaschinken & Melone
- Rucolacreme mit Bresaola & Parmesan

### **Fingerfood** | 2 Teile pro Person

Antipasti am Spieß  
Tortellini-Paprika an Basilikum am Spieß

### **Salat im Glas** | 2 Teile pro Person

Vitello tonnato  
Scampi „Aioli“

### **Dessert im Glas** | 1 Teile pro Person

Tiramisu

# MENÜ

Sie planen einen geselligen Abend mit Restaurant-Feeling? Dann ist ein Menü genau das Richtige für Sie! Unsere Menüs sind Vorschläge unseres Küchenteams und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen und je nach Saison angepasst werden. Gerne können Sie die einzelnen Komponenten aus den nachfolgenden Menüs nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Jedes Menü können wir Ihnen auch als Buffet anbieten. **Alle Menüs sind ab 10 Personen buchbar.**

## MENÜ | HESSISCH (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 37,90 €

### Vorspeise

Hessische Tappas Variation

### Hauptgang

Rinder-Tafelspitz mit Grüner Soße & Butterkartoffeln

### Dessert

Duett vom Taunusapfel

## MENÜ | FRANZÖSISCH (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 37,90 €

### Vorspeise

Traditioneller „Nizza Salat“

### Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelgratin & Grünen Bohnen

### Dessert

Bourbon Vanille Creme brûlée mit Beeren

## MENÜ | ITALIENISCH (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 37,90 €

### Vorspeise

Lachs-Carpaccio mit Limonenmarinade dazu Rucolasalat

### Hauptgang

Geschmortes Rinderragout mit Barolosalsa, Toskanisches Gemüse dazu Basilikum-Gnocchi

### Dessert

Amaretto-Tiramisu

# LAUTENSCHLÄGERS WEINKELLER

In unserem Delikatessenhaus im Herzen von Bad Homburg befindet sich unser rustikaler Weinkeller. Hier finden Sie nicht nur die besten Jahrgänge Italiens und Frankreichs, sondern auch einen gemütlichen Rahmen für den nächsten Anlass zum Feiern. Ob Geburtstag oder Geschäftsessen – mit unserem Catering-Service sorgen wir für Speis und Trank vom Allerfeinsten.

Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen in unserem Weinkeller mit altem Kellergewölbe. Er bietet Platz

für 20 bis 40 Gäste. Lassen Sie sich von Lautenschlägers Catering kulinarisch verwöhnen, sei es mit einem 3 bis 5-Gang-Menü oder einem reichhaltigen Buffet. Speisen und Getränke – alles wird mit Ihnen persönlich abgestimmt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen steht Ihnen unser Event-Team gerne zur Verfügung.



**Kapazität:** 20 bis 40 Personen

**Highlight dieser Location:** Umringt von edlen Tropfen, lädt Lautenschlägers Weinkeller zu einer gemütlichen Familienfeier oder einem intimen Geschäftsmeeting ein. Suchen Sie sich gemeinsam mit unserer Sommelière die passenden Weine für Ihre Feierlichkeit aus.



# GÜTERBAHNHOF BAD HOMBURG – HALLE

Der im Jahr 1904 erbaute Güterbahnhof erzählt viele Geschichten und galt als Handelsplatz der Stadt Bad Homburg. Käufer und Verkäufer der Umgebung handelten hier mit Waren aus aller Welt. Die internationalen Waren und das rege Treiben aus früheren Zeiten sind nun wieder in den Güterbahnhof eingekehrt.

Bis Januar 2013 wurde der Güterbahnhof mit Leidenschaft zu einer einzigartigen Eventlocation saniert.

Dabei wurde unter anderem großer Wert auf die Energieeffizienz, Wärmedämmung und die Ausrichtung auf professionelle Events gelegt.

Wir laden Sie herzlich dazu ein, unseren historischen Güterbahnhof zu erleben. Öffentliche Veranstaltungen, maßgeschneiderte Events und All-In-One-Pakete für Privatkunden – wir freuen uns, Ihnen Bad Homburgs Top Eventlocation als kulinarischen Schmelzpunkt zu präsentieren.



**Kapazität:** Durch Trennwände ist die Halle variabel einsetzbar. Von 80 bis 550 Personen.

**Highlight dieser Location:** Lassen Sie Ihre Veranstaltung in einem besonderen Licht erstrahlen! Wählen Sie bei unserer modernen Lichtanlage aus einer Vielzahl von Farbkombinationen und binden Sie die Räumlichkeiten in das Farbschema Ihrer Veranstaltung mit ein.



**GÜTERBAHNHOF**  
Eventlocation Bad Homburg

# GÜTERBAHNHOF BAD HOMBURG – STUBE

Im historischem Güterbahnhof befindet sich im Erdgeschoss des Verwaltungsgebäudes ein weiterer Veranstaltungsraum – die Stube. Ein kleines, uriges Bahnhofsetablisement mit dem Charme einer echten, deutschen Kneipe. Unsere Stube wird exklusiv für Ihre privaten, als auch für gewerbliche Feierlichkeiten vermietet.

Mit direkter Anbindung zur Cateringküche, einer Bartheke und einer flexibel gestaltbaren Bestuhlung,

lassen sich jegliche Feierlichkeiten bis 45 Personen sitzend und bis 80 Personen stehend, realisieren.

Von der Stehparty mit DJ bis hin zum festlichen Essen zu Ihrem familiären Anlass – Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt. Verbringen Sie unvergessliche Stunden mit Ihren Lieben in einer tollen Atmosphäre.



**Kapazität:** Maximal 45 Personen sitzend und 80 Personen stehend.

**Highlight dieser Location:** Einen ganz speziellen Charme bringt die gut bestückte Bar im Industriestyle. Bieten Sie an Ihrer Veranstaltung leckere Cocktails an, die direkt an der Bar für Sie und Ihre Gäste gemixt werden.

  
**GÜTERBAHNHOF**  
Eventlocation Bad Homburg

# ANSPRECHPARTNER

Sie haben Fragen? Dann rufen Sie uns an oder stellen Sie eine unverbindliche Anfrage per Email. Unser Team für Catering & Location ist immer werktags von 9.00 – 14.00 Uhr für Sie da. Wir realisieren Ihre individuellen Vorstellungen schnell und flexibel.



## CATERING BUCHUNG

T: 0 61 72 / 6 00 59-59

E: [CATERING@FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE](mailto:CATERING@FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE)

Bei Bestellungen und Fragen ist unser Catering-Team für Sie da:  
Sven van der Kruyf, Projektleitung Catering & Events



## LOCATION BUCHUNG

T: 0 61 72 / 9 23 80-40

E: [INFO@GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE](mailto:INFO@GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE)

Bei Anfragen ist unser Location-Team für Sie da:  
Katrin Riedel, Projektleitung und  
Sven van der Kruyf, Projektleitung Catering & Events

### WICHTIGE INFORMATIONEN:

- Genaue Personenzahl bei Speisen bis vier Tage vor Veranstaltungsbeginn angeben
- Genaue Personenzahl bei Equipment bis eine Woche vor Veranstaltungsbeginn angeben
- Allergien & Unverträglichkeiten bitte angeben
- Bestellzeiten 09:00 – 14:00 Uhr und mindestens 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn
- **Für kurzfristige Anfragen bitten wir Sie, uns telefonisch zu kontaktieren**



# CATERING KONDITIONEN

## **Lieferung**

Wir liefern wochentags und samstags während unserer Öffnungszeiten von 8.00 – 19.00 Uhr (samstags von 8.00 – 16.00 Uhr) bei einem Mindestbestellwert von 100,00 €. Gerne beliefern wir Sie auch außerhalb unserer Geschäftszeiten mit einem Aufschlag von 30,00 €. An Sonn- und Feiertagen berechnen wir außerdem einen Zuschlag von 30% auf Speisen.

Die Anlieferung enthält nicht den Aufbau des Caterings. Der Aufbau wird gesondert nach Zeit berechnet.

## **Mindestbestellwert / Mindestpersonenzahl**

Der Mindestbestellwert bei Lieferungen außer Haus beträgt wochentags sowie samstags 100,00 € netto (reine Speisen). Ein Catering können Sie bei uns ab 10 Personen bestellen.

## **Transportkosten**

Für Außerhauslieferungen berechnen wir innerhalb von Bad Homburg eine Pauschale von 20,00 € für die Anfahrt und 20,00 € für die Abholung. Jede Extrafahrt wird zusätzlich mit 20,00 € berechnet. Für Lieferungen außerhalb von Bad Homburg berechnen wir pro gefahrenen Kilometer zum Kunden 2,50 €. Bei zusätzlichen Anlieferungen/ Abholungen, wie zum Beispiel Equipment und/oder Mobiliar, wird der Transport sowie Auf- und Abbau nach tatsächlichem Aufwand berechnet.

## **Bestellannahme**

Für Ihre Bestellung benötigen wir zwei Werktage Vorlauf. Diese Frist gilt für Speisen und Getränke. Bei Personal und Equipment bitten wir um eine längere Vorlaufzeit. Änderungen einer Bestellung können lediglich in der Menge vorgenommen werden. Ein Austausch von Gerichten oder Buffets ist nicht möglich.

Teilnehmerzahl: Die von Ihnen angegebene Gästezahl ist ab 5 Werktagen vor der Veranstaltung bindend.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne per E-Mail unter [catering@feinkost-lautenschlaeger.de](mailto:catering@feinkost-lautenschlaeger.de) entgegen.

## **Bezahlung / Vorauszahlung**

Die Catering-Rechnung ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne jeden Abzug. Bei Aufträgen über einen Warenwert von mindestens 3000,00 € sind spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Auftragswertes zu zahlen. Für den Fall, dass die vereinbarte Vorauszahlung nicht gezahlt wurde, kann der Auftraggeber (nach vorheriger Vereinbarung mit uns) die Vorauszahlung durch Übergabe eines Barschecks an uns nachholen. Bei Nichtzahlung der Vorauszahlung behalten wir uns vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Die Nichtleistung durch uns in diesem Fall entbindet den Auftraggeber aber nicht von seiner Zahlungspflicht.

Eine Endrechnung bei variablen Kosten (z.B. Getränkeverbrauch oder höherer Personaleinsatz) wird nach der Veranstaltung nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt. Ein eventuell entstandenes Guthaben wird unverzüglich an Sie zurück überwiesen.

Wir behalten uns vor, bei Aufträgen von Neukunden 100% des Auftragswertes im Wege der Vorauszahlung zu berechnen.

## **Stornierung**

Storniert der Auftraggeber einen Auftrag, ohne dass die Feinkost Lautenschläger GmbH hierfür einen wichtigen Grund gegeben hat, werden bis 5 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung/Liefertermin: 30 % des Auftragswertes in Rechnung gestellt. Erfolgt die Stornierung später, wird der volle Auftragswert (100%) berechnet.

Kuftsteakwürfel & Speckkartoffel  
Bratwurst von Kalb & Curry  
Lähnchenwürfel  
Lamm an Gemüsetatar

- Spaghettisalat
- Linsensalat
- Karotte in Sahne
- Anti Pasti
- Spargel mit Erdbeer & Rhabarber







# LAUTENSCHLÄGER

seit 1907



**Lautenschläger Catering**  
Bestellhotline: 06172 - 600 59 59  
oder per Email an [catering@feinkost-lautenschlaeger.de](mailto:catering@feinkost-lautenschlaeger.de)

[www.feinkost-lautenschlaeger.de](http://www.feinkost-lautenschlaeger.de)

 [facebook.com/Lauti1907](https://facebook.com/Lauti1907)

**DELIKATESSEN, CATERING & EVENTS**

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER GMBH  
LOUISENSTRASSE 50  
61348 BAD HOMBURG V.D.H.  
[INFO@FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE](mailto:INFO@FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE)  
[WWW.FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE](http://WWW.FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE)

**LOCATION GÜTERBAHNHOF BAD HOMBURG**

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER GMBH  
HOREXSTRASSE 1  
61352 BAD HOMBURG V.D.H.  
[INFO@GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE](mailto:INFO@GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE)  
[WWW.GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE](http://WWW.GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE)